 **Gratin de chou-fleur**

**** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

  **- 1 kg de fleurettes de chou-fleur (surgelées)**
**- 600 g de pommes de terre**
**- 500 g de bœuf haché**
**- 1 petit oignon**
**- 20 g de beurre** **- 20 g de farine** **- ½ litre de lait** **- 2 œufs**
**- 150 g de comté râpé (80 g + 70 g)**
**- huile** **- sel & poivre du moulin** **- mélange d'épices pour viande**

**1 plat à gratin beurré
Préchauffage du four à 150° C (chaleur tournante)**

Peler et émincer les oignons.
Faire cuire les fleurettes de chou-fleur à l'eau bouillante salée en les gardant "al dente".
Laver soigneusement les pommes de terre et les faire cuire sans les éplucher à l'eau bouillante salée en les gardant encore fermes (environ ¼ d'heure).
Les égoutter, les peler et les couper en rondelles épaisses.
Faire suer les oignons dans un petit filet d'huile.
Ajouter la viande hachée et laisser revenir et dorer en remuant bien pour détacher les grains.
Saler, poivrer et assaisonner d'un peu de mélange d'épices pour viande. Réserver.
Faire un roux blanc avec le beurre et la farine et verser le lait froid. Amener à ébullition en remuant comme pour une béchamel.
Assaisonner et retirer du feu.
Ajouter les 2 œufs et le fromage râpé.
Tapisser le fond du plat à gratin de rondelles de pommes de terre.
Répartir la viande par dessus.
Disposer enfin les fleurettes de chou-fleur. Napper de sauce.
Éparpiller le reste de fromage râpé. Enfourner pour 45 minutes. Servir bien chaud.